

Un nuevo sistema permitirá controlar la fermentación del vino

El Grupo de Instrumentación Electrónica de la Universidad de Oviedo, junto con investigadores de la Universidad de Valladolid y del Instituto tecnológico de Viticultura y Enología de Requena, acaban de finalizar un proyecto conjunto para crear un sistema que asista al enólogo en el proceso de fermentación del vino. El sistema permitirá acabar con las añadas irregulares, conseguir el nivel de alcohol adecuado y evitar que se produzcan otras fermentaciones no deseadas.

FICYT / SINC

25/5/2009 11:20 CEST



Racimo de uvas.

Los investigadores asturianos trabajan sobre distintos indicadores del

proceso de fermentación, como los niveles de CO₂ que emite el vino durante el proceso, el nivel de levaduras y la turbidez del mosto, entre otros. Como explica Miguel Ángel Pérez García, profesor de Tecnología Electrónica de la Universidad de Oviedo, la fermentación "se trata de un proceso que, en la actualidad requiere equipos de precio muy elevado y se sustenta en las habilidades manuales y en la experiencia del enólogo". El desarrollo que proponen, explica, "implicaría abaratar el coste y lograr una mayor efectividad y homogeneidad en el proceso de fermentación".

Además, el sistema sirve para cualquier tipo de vino, comenta el investigador, porque aunque el proceso cambia cuantitativamente, en esencia el procedimiento es el mismo para cualquier tipo de uva. "No conocemos ningún sistema similar. De hecho, recientemente en una feria de material enológico a la que acudimos, una empresa italiana lo calificó como la bomba", afirma.

Las posibles aplicaciones de este desarrollo incluyen otras bebidas fermentadas. De hecho, el Grupo que coordina Miguel Ángel Pérez espera adaptar el sistema a la producción de sidra.

Proyecto en colaboración

La investigación ha contado con 260.000 euros del Plan Nacional de I+D+i. Junto a los investigadores de la Universidad de Oviedo colaboran el Instituto tecnológico de Viticultura y Enología de Requena y el Grupo de Investigación de Procesos Enológicos de la Universidad de Valladolid, que define esa línea de trabajo como "Control integral de la vinificación: Hacia un sistema predictivo de supervisión y control de la fermentación e inclusión de nuevos parámetros físico-químicos en el control de la fermentación".

Presentación de resultados

Próximamente presentarán a escala internacional los resultados del proyecto: la primera semana de junio en Orense, en el X Congreso nacional de investigación enológica (GIENOL). En la primera semana de septiembre lo presentarán en Postdam, en el Congreso de Alimentación CIGR (International Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality). Y, a mediados de septiembre, en IMEKO, el Congreso de Instrumentación Electrónica que se celebra en Lisboa.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

INGENIERÍA ELECTRÓNICA | VINO | FERMENTACIÓN | UNIVERSIDAD DE OVIEDO |
FICYT |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)